

عنوان مقاله:

جایگزین های کره کاکائو

محل انتشار:

بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسنده:

ثمین آدینه - دانشجوی کارشناسی ارشد گرایش شیمی مواد غذایی ، دانشکده کشاورزی ، دانشگاه تبریز

خلاصه مقاله:

کره کاکائو (چربی کاکائو) چربی طبیعی موجود در دانه های خوراکی کاکائو می باشد. که در طول فرآیند تولید پودر کاکائو بدست می آید. رنگ این ماده بصورت زرد روشن بوده و ساختار شیمیایی آن شامل ترکیبی از سه تری اسیل گلیسرین (TAG) مختلف می باشد. این ماده با توجه به سطح بالای توکوفرول طبیعی و ترکیب اسیدهای چرب آن، در برابر اکسیداسیون مقاوم بوده و خواص آنتی اکسیدان شکلات و کاکائو را حفظ می کند. بعلاوه خواص منحصر بفرد آن شامل ایجاد ماندگاری بالا، بافت براق، ساختار سخت و شکننده و قابلیت ذوب کامل در دمای بدن و نیز عطر و طعم دلنشینی که به ماده غذایی می بخشد، جایگاه آن را بعنوان یک ماده افزودنی اساسی در صنعت شیرینی و شکلات تثبیت کرده است. وجود کاربرد گسترده کره کاکائو در صنایع غذایی، استفاده از این ماده با توجه به عواملی نظیر عدم پایداری در دمای بالا، تمایل به سفیده زدن (bloating) و محدودیت در محتوی چربی آن محدود شده است. بعلاوه سطح بالای تقاضا برای کره کاکائو و هزینه تمام شده بالا جهت تولید آن در بالاترین کیفیت، شرایطی را فراهم آورد که منجر به تولید موادی معادل و جایگزین برای آن شد. دو محصول، معادل کره کاکائو (CBE) و جانشین کره کاکائو (CBS) موادی هستند که در حال حاضر بعنوان جایگزین کره کاکائو تولید و در صنایع غذایی مختلف استفاده می شوند.

کلمات کلیدی:

شکلات، چربی کاکائو، جانشین های کره کاکائو، جایگزین های کره کاکائو

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1413420>

